

## 平成25年広島県食中毒発生状況(広島県合計)

平成25年12月31日現在)

病因物質	総数		集団		散発	
	事件	患者	事件	患者	事件	患者
ノロウイルス	7	148	7	148	0	0
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ※	53	76	2	18	51	58
黄色ブドウ球菌	0	0	0	0	0	0
腸炎ビブリオ	0	0	0	0	0	0
サルモネラ属菌	2	2	0	0	2	2
ウエルシュ菌	0	0	0	0	0	0
腸管出血性大腸菌	0	0	0	0	0	0
その他の病原大腸菌	0	0	0	0	0	0
動物性自然毒	4	7	0	0	4	7
植物性自然毒	1	1	0	0	1	1
その他	2	9	1	8	1	1
不明(調査中を含む)	2	26	2	26	0	0
合計	71	269	12	200	59	69

※カンピロバクターは、生肉、内臓、肉汁に付着している菌です。  
レバーなどの食肉の生食は避け、十分に加熱することが大切です。